

Lilkové závitky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- lilek 2 ks
- olivový olej 2 lžíce
- špenát 500 g
- tvaroh 250 g
- muškátový oříšek 1 špetka
- sůl a pepř 1 špetka
- omáčka na těstoviny s česnekem 1 sklenice
- strouhanka 4 lžíce
- nastrouhaný parmazán 4 lžíce

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Lilek nakrájíme na plátky a potřeme je z obou stran olejem a dáme je na plech s pečícím papírem. Pečeme na 220 asi 15-20 minut doměkka. V průběhu pečení jednou otočíme. Mezitím přesypeme špenát do cedníku a přelijeme vroucí vodou, aby zavadl. Scedíme a v míse smícháme s tvarohem a muškátovým oříškem a hodně osolíme a opeříme.

Lilky vyndáme z trouby, necháme zchladnout, na konce plátků dáme část špenátové směsi a zarolujeme. Dáme do zapékací misky, přelijeme omáčkou, zysypeme strouhaným sýrem a pečeme 20-25 minut.